

# Lasagne (ohne Béchamelsauce)

## Zutaten:

- 500 g Crème fraîche
- 200 g geriebener Parmesan
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 500 g Hackfleisch
- 50 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Oregano
- 1 Esslöffel Basilikum
- 200 g Mozzarella
- 500 g glutenfreie Lasagneblätter
- 500 g glutenfreie Pizzatomaten, gestückelt
- Salz, Pfeffer
- Milch

**1** Backofen auf 170 Grad vorheizen.

**2** Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Gemeinsam mit dem Hackfleisch, Oregano, Basilikum und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Mit Pizzatomaten mischen und nach Geschmack salzen und pfeffern.

**3** Crème fraîche mit dem Parmesan verrühren. Eventuell mit etwas Milch verdünnen, so dass eine sämige Sauce entsteht. Eine Lage Sauce in eine eckige Auflaufform (ca. 30 mal 20 cm) gießen, darauf eine Schicht Lasagneblätter geben, dann eine Schicht Hackfleischsoße, wieder eine Schicht Crème-fraîche-Soße und auf diese Art immer weiter in dünnen Schichten. Am Ende die oberste Schicht mit der Crème-fraîche-Soße abschließen.

**4** Mit Folie abdecken und etwa 50 Minuten backen. Dann die Folie entfernen, geriebener Mozzarella darüber streuen und noch ungefähr weitere 5 bis 10 Minuten backen.